

Kris en Ginny zijn melkveehouder én algenteler

“Er is nog ruimte voor meer algentelers in Vlaanderen”

Kris Heirbaut is al 15 jaar melkveehouder, maar de laatste jaren is er veel veranderd op het bedrijf in Temse dat hij runt samen met echtgenote Ginny de Meulemeester. “Vroeger was de taak van de boer eenvoudig te omschrijven: voedsel produceren. Maar als de noden van de maatschappij veranderen, moeten wij als boer ook onze manier van werken aanpassen. Onze hoofdbekommernis is daarbij om een rendabel landbouwbedrijf te runnen, waarbij we de milieupact zo beperkt mogelijk houden. We willen ook stilstaan bij het imago van de landbouw. Ik ben nog altijd een boer met een koe die melk geeft, maar ik ben ook actief bezig met de invloed die ons bedrijf heeft op de omgeving, en omgekeerd. De algen passen daar perfect in.”

Liesbet Corthout



 Kris en Ginny Heirbaut-
de Meulemeester

 Melkvee, thuisverkoop,
pocketvergister,
carbon farming,
algenteel

 Temse
(Oost-Vlaanderen)



© FOTO'S: MARCO MERTENS



“Om te komen tot een circulair model hebben we de processen op ons bedrijf grondig bestudeerd en op enkele jaren tijd hebben we onze bedrijfsvoering meer circulair gemaakt. Alles vertrekt nog altijd van bij de koe. Een deel van de melk gaat weg via de lange keten, een deel verkopen we in onze eigen hoefwinkel. De mest die de koeien produceren verwerken we in een pocketvergister en daarmee is de algenteelt nauw verbonden. Verder doen we aan grondgebonden landbouw en telen we zelf al het ruwvoer voor onze koeien. De mest van de dieren spreiden we uit over het land. Overigens zijn we ook bezig met carbon farming.”

“Hoewel we de laatste jaren in een stroomversnelling zijn geraakt met onze circulaire manier van werken, is dit iets waar we al wel langer mee bezig waren. De hoefwinkel bestaat sinds 1999. De pocketvergister plaatsten we in 2012 en moderniseerden we in 2017. Carbon farming kwam erbij in 2021. We experimenteren al een zestal jaar met alternatieve teelten. Vier jaar geleden zijn we gestopt met maisteelt. We zochten een manier om ons inkomen te verbreden en in te spelen op de eiwitshift. Het was tegen die achtergrond dat we vorig jaar begonnen met algenteelt.”

“De aanleiding was de vergisting. Als reststroom uit de mestverwerking hebben we rookgassen over. Die gaan we afvangen en zuiveren en dan gaan ze naar een photobio-reactor (PBR) waar we de algen telen. Die algen doen aan fotosynthese: ze zetten CO₂ om in zuurstof, waardoor we een bijkomende positieve milieu-impact realiseren. Met de algen zetten we volop in op de eiwitshift, een speerpunt van de Green Deal.”

Starten met algen

“We beseffen dat nieuwe eiwitten cruciaal zijn. We kunnen wel spreken over de eiwitshift, maar niemand wil elke dag erwten en bonen eten. Chlorella microalgen zijn in Europa erkend als veilig in de voeding en bovendien blijkt dat je die vrij eenvoudig in een circulair systeem kan telen. We zochten bewust een geschikte alg voor ons klimaat.

Deze kan bovendien verdragen dat we gras-sap toedienen, én groeit zo zelfs sneller! Het telen van algen in een gesloten PBR is heel verschillend van al onze andere takken. Voor de algenteelt plaatsten we een folie-tunnel waar de algen onder invloed van natuurlijk zonlicht groeien in een buizen-constructie. In putje winter stoppen ze even met groeien, maar in het voorjaar schieten ze weer in gang. In de zomer is chlorella een heel sterke groeier.”

“Nu werken we nog met een proefopstelling, maar binnenkort zal dit een volledig geautomatiseerd proces worden, waarbij de oogst automatisch verloopt. De algen bewaren we in een koeltank, zoals melk. Een keer per week worden ze opgehaald. Dan kunnen ze naar de verwerkingsindustrie om er allerlei producten mee te maken, zoals een vleesvervanger, dessert, smoothie of reep. Natuurlijk hebben we ook hoeve-ijs gemaakt met chlorella uit onze pilootkweek. In dat ijs zitten dan minder melk, room en eieren, de chlorella zorgt voor de aanvulling en de felgroene kleur. Het heeft een heel andere smaak dan bijvoorbeeld groen pistache-ijs, maar het is heel gezond en natuurlijk. Wat het voor ons extra aantrekkelijk maakt, is dat we alle ingrediënten hier kunnen produceren. Overigens willen we wel een deel van de algen verwerken via de korte keten, maar de hoeveelheid zal te groot worden om het zelf te kunnen blijven doen. De bedoeling is dus om op de lange keten in te zetten, maar daarvoor moeten we eerst onze productie opschalen. Dan is het zaak chlorella in de markt te krijgen en de consument er warm voor te maken. En net dat doen we nu al, de consument kan al proeven.”

Kettingreactie

De combinatie van de verschillende takken is een uitdaging, maar Kris en Ginny zijn goed georganiseerd. “We kunnen rekenen op de ouders van Kris die heel veel helpen. Verder zoeken we bewust naar verbreding op ons eigen erf. Bovendien melken wij minder intensief. Bij ons is de vraag niet: ‘Hoeveel melk kan een koe produceren?’, maar wel ‘Voor hoeveel melk kan je voeder

produceren per hectare?’. Het is een andere manier van werken. We merken dat het rustigere regime positief is voor onze koeien. De koeien zijn zelfredzamer en de ziektedruk is lager, dus daar verliezen wij geen tijd aan. In 2009 hadden we nog iets meer dan 90 koeien. Dat hebben we afgebouwd tot 60 à 70 nu, om te komen tot de optimale situatie voor de pocketvergister.” “Als onze circulaire manier van werken perfect loopt, kunnen wij een winstgevend bedrijf. Maar als er iets niet perfect loopt, creëer je een kettingreactie. Als de mest van lagere kwaliteit is, werkt de biogas-insatallatie minder goed en geeft ze minder restwarmte af. Loopt er iets mis op de akker, dan zie je er de rest van het seizoen de gevolgen van. Om het risico te beperken, rekenen we op onze hoefwinkel. Het is die winkel die ons toelaat om te experimenteren. Met algen, bijvoorbeeld. Intussen zijn we ervan overtuigd dat algenteelt een perfecte tweede tak is voor een melkveebedrijf. Het starten is in Vlaanderen helaas nog verschrikkelijk moeilijk. De levering van de materialen voor onze installatie heeft maanden vertraging opgelopen. Als het goed is, zullen er eind dit jaar drie volwaardige producenten van algen zijn in Vlaanderen. Daarmee kan je iets op de kaart zetten. Maar om van de algenteelt echt een sector met voldoende belang te maken, moeten er nog bijkomen.” ■

Algenmaand

Mei 2022 is uitgeroepen tot Vlaamse Algenmaand. Daarom vinden in mei diverse evenementen rond algen plaats. Op 4 mei ligt de focus op het gebruik van (micro-)algen in de voedingsindustrie. Op 12 mei gaat het over micro-algen kweken en opschalen in een circulaire economie. De sessie richt zich op wie interesse heeft om zelf algen te kweken en Kris Heirbaut is hier een van de sprekers. Op 19 mei komt het gebruik van agro- en voedingsstromen voor de cultivatie van algen aan bod. Info en inschrijven kan op radius.thomasmore.be/mei-2022-vlaamse-algenmaand.html.